

TEINDRE NATURELLEMENT DES ŒUFS BRUNS ET BEIGES



POURQUOI LES ŒUFS BIO SERONT-ILS MAJORITAIREMENT BRUNS OU BEIGES À L'AVENIR?

Cette évolution est liée à l'arrêt de la mise à mort des poussins mâles d'un jour. À partir de 2026, le Cahier des charges de Bio Suisse prescrit l'élevage de tous les coqs. L'agriculture bio mise ici sur des races de poules pondant des œufs bruns ou beiges, car leurs coqs produisent plus de viande. On trouvera toujours des œufs bio blancs, car certaines exploitations pratiquant la vente directe élèvent des races de poules à œufs blancs.



Des œufs bio bruns et beiges naturellement teints donneront fière allure à votre brunch de Pâques. Voici quelques conseils et astuces pour teindre vos œufs avec des substances naturelles.

POUR CHAQUE COULEUR, IL VOUS FAUDRA:

6 œufs bio à température ambiante

-  Pour le rouge rouille/marron: 10 oignons rouges ou marron, uniquement les pelures
-  Pour le jaune: 4 cc de curcuma en poudre
-  Pour le bleu: 1kg de chou rouge finement haché
-  Pour le vert: 300 g d'épinards frais ou de feuilles d'ortie

2 cs de vinaigre et 1 l d'eau

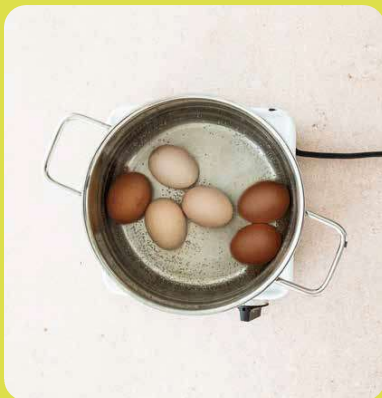
1 casserole, des grands bocaux, une passoire,
un peu d'huile de cuisine bio, éventuellement des gants

Pour le vert et le jaune, mieux vaut utiliser principalement des œufs beiges. Plus il y a d'ingrédients par litre d'eau, plus les couleurs sont vives. Sinon, il est aussi possible d'utiliser des peintures naturelles que l'on trouve dans le commerce bio spécialisé.





1.
Porter séparément à ébullition les ingrédients pour les différentes couleurs avec env. 1 L d'eau et 2 cs de vinaigre dans une vieille casserole et laisser mijoter 30 minutes.



2.
Pendant ce temps, cuire normalement les œufs bio pendant 10 minutes dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient durs.



3.
Filtrer les décoctions colorées dans une passoire pour en remplir les grands bocaux, laisser un peu refroidir et y placer les œufs durs encore chauds.



4.
Laissez infuser les œufs dans les décoctions colorées pendant au moins une heure, voire jusqu'au lendemain. Plus les œufs infuseront longtemps, plus la couleur sera intense.



5.
Pour que les œufs soient encore plus brillants et colorés, les frotter avec un peu d'huile alimentaire bio.

POUR DES MOTIFS UNIQUES:



Fixer des herbes ou des fleurs sur l'œuf à l'aide d'un bas avant la teinture, ou enrouler un fil de laine autour de l'œuf.



Avant la teinture, peindre des motifs sur l'œuf avec de la cire ou du jus de citron. Ces matières empêchent la teinture de pénétrer et l'œuf conserve sa couleur naturelle là où elles ont été appliquées. Laisser bien sécher les motifs peints au jus de citron avant de teindre l'œuf.



Asperger l'œuf de quelques gouttes de jus de citron (avec une brosse à dents ou un pinceau) après la teinture. Le jus de citron fera disparaître la couleur sur les zones touchées.



L'œuf, la poule et le coq vont naturellement ensemble.
Plus d'infos sur: coq-comme-poule.ch